L'ISTRIA AGRICOLA

PERIODICO QUINDICINALE

Bollettino della Cattedra provinciale di agricoltura, dell'Istituto agrario provinciale, del Consorzio per la trasformazione fondiaria dell'Istria e del Consiglio provinciale della economia corporativa

Direttori
Dottor E. BENEDINI
Dottor L. PETRONIO

Redattore capo
Dottor U. STACCHIOTTI

Amministrazione presso l'Istituto agrario provinciale - Parenzo

ANNO XIII

(Nuova serie)

1933

Uffici del giornale presso l'Istituto agrario provinciale
PARENZO

Chiamato, dopo il concorso svoltosi al Ministero della educazione nazionale, alla direzione dell'Istituto agrario provinciale di Parenzo, ho il piacere di assumere anche, in unione con il valoroso collega Prof. Petronio, Direttore della Cattedra provinciale di agricoltura, la condirezione del periodico *L'Istria Agricola.*

In questo momento il mio pensiero va all'egregio Prof. Dott. Cav. G. B. Cucovich che dopo essersi prodigato per tanti anni per il bene dell'Istituto, della sperimentazione agraria, del periodico, lascia prossimamente l'Istituto agrario per ragioni di salute. A Lui la sincera attestazione di stima e di ammirazione, e l'augurio di sollecita guarigione a nome mio, della Redazione del giornale, dei docenti e del personale dell'Istituto.

Mi onoro presentare alle Superiori Autorità civili, politiche, religiose, alle Gerarchie del P. N. F. e al Consiglio di amministrazione dell'Istituto il mio doveroso e rispettoso ossequio.

Ai Colleghi tecnici agricoli, ai lettori di questo giornale, agli agricoltori e agli ex alunni dell'Istituto, mando un saluto cordialissimo nella speranza di poter aggiungere l'opera mia modesta alla loro, già provata felicemente nelle soluzioni di importanti, difficili problemi.

Intanto la bellezza della natura, le vestigia delle gloriose civiltà, il fervido patriottismo della popolazione, gli aspetti della agricoltura della regione, mi hanno innamorato di questa nostra nobilissima terra Istriana!

Dott. EUGENIO BENEDINI

La Direzione della Cattedra provinciale di agricoltura, il Sindacato provinciale tecnici agricoli e la Redazione de L'Istria Agricola *nell'associarsi al saluto ed all'augurio rivolti al Dott. Prof. G. B.*

Cucovich, porgono, anche a nome degli agricoltori della Provincia, il più cordiale saluto al Dott. Prof. Eugenio Benedini, nuovo Direttore dell' Istituto agrario provinciale e condirettore del periodico, ed esprimono la più viva sodisfazione per la sua nomina la quale è un alto riconoscimento delle spiccate qualità di distinto professionista, che egli ha mostrato di possedere appieno durante la lodevole attività svolta per oltre un sessennio a fianco dell' illustre Prof. Alpe presso il R. Istituto superiore agrario di Milano, ed in seguito nelle provincie di Mantova e di Brescia, sia nel campo dell' insegnamento agrario che in quello della direzione tecnica aziendale: ciò che consente di esprimere la certezza che dalla sua opera deriverà larga messe di fecondi risultati per il progresso agrario dell'Istria, al quale anche il nostro periodico cerca di recare, sia pur modestamente, ma con assiduità e tenacia, il suo contributo di lavoro e di fede.

CONCIMATE I PRATI

Nella nostra provincia si è avuta una confortante ripresa nell' impiego dei concimi chimici per la coltura del frumento, e ciò è di buon augurio e sicura promessa per il futuro raccolto.

Le forti produzioni raggiunte nell' annata agraria decorsa dalla coltivazione dei cereali, ed i buoni prezzi realizzati sul mercato granario, sostenuto mercè le provvide disposizioni prese al giusto momento dal Governo Fascista, hanno consentito agli agricoltori di effettuare delle abbondanti concimazioni in occasione delle semine per l' anno in corso.

Questa promettente ripresa nell' impiego dei concimi non deve però limitarsi alla sola granicoltura, bensì estendersi anche ad un altro settore della produzione, non meno importante, nella nostra provincia, di quello granario: intendiamo riferirci alle colture foraggere, che nella nostra economia occupano un posto cospicuo, e che purtroppo in questi ultimi anni vennero assai trascurate, mentre è ben noto che i prati richiedono molte cure ma sopratutto la concimazione.

Il nostro agricoltore, il quale si è persuaso che per avere buoni raccolti di frumento deve concimare abbondantemente,

ora deve convincersi che solamente con le regolari ed appropriate concimazioni ai prati, potrà ottenere foraggi abbondanti e di buona qualità.

Come dice bene anche il Prof. Vivenza nel suo opuscolo sulla concimazione dei prati, vi è una stretta relazione fra incremento della produzione foraggera ed incremento della produzione granaria.

I prati artificiali di leguminose, specialmente se concimati con larghezza, oltre a produrre molto foraggio, lasciano il terreno nelle migliori condizioni per la successiva coltura dei cereali, perchè in esso si è potuta accumulare una massa più o meno cospicua di sostanza prevalentemente organica, che costituisce la cosidetta concimazione indiretta per il frumento o per altri cereali.

Producendo più foraggio l'agricoltore potrà, di conseguenza, allevare un maggior numero di animali sulla unità di superficie, dai quali, oltre a prodotti di utilità diretta, otterrà maggiore lavoro ed abbondante letame: fattori indispensabili per accrescere il rendimento di ogni coltura.

Non basta, però, limitare la concimazione a determinate colture, ma è necessario distribuirla razionalmente a tutte quelle che compongono la rotazione, alfine di evitare squilibri che riuscirebbero dannosi tanto nei riguardi della economia che della tecnica.

Per migliorare i prati è necessario quindi, torniamo a ripeterlo, abbandonare le limitazioni, e peggio ancora le omissioni, in materia di impiego di concimi chimici, onde evitare inevitabili insuccessi sopratutto di ordine economico.

Ove sia possibile, si deve aumentare la superficie da destinarsi a prato artificiale di leguminose, quali l'erba medica, chiamata da noi comunemente erba spagna, il trifoglio pratense e la lupinella; inoltre, si devono migliorare i prati naturali, che nella nostra regione occupano un posto importante, date anche le condizioni intrinseche del suolo, la sua giacitura e la sua altitudine.

Il miglioramento dei nostri prati è in stretta relazione con quello del nostro patrimonio zootecnico, perchè per poter allevare molto bestiame e mettersi in grado di accrescere tutta la produzione agraria, è necessario produrre molti foraggi, il che si ottiene sopratutto con la razionale lavorazione e concimazione dei prati.

Le buone concimazioni dei prati oltre ad aumentare il prodotto, hanno lo scopo di mantenere in quelli polifiti, formati cioè da diverse specie di foraggere, un giusto equilibrio, e quindi un fieno migliore e più nutritivo.

Quando le foraggere pregevoli trovano nel terreno condizioni favorevoli di vita ed abbondanti elementi nutritivi, vegetano rigogliosamente ed ostacolano lo sviluppo delle erbe cattive.

Invece nei prati concimati scarsamente, in modo poco razionale, e mal tenuti, le piante scadenti ed infestanti prendono il sopravvento, mentre quelle buone si sviluppano stentatamente e finiscono col restare sopraffatte.

Qui di seguito diremo brevemente quali sono i diversi prati, i concimi più consigliabili, e come e quando questi vanno impiegati per avere i migliori e più sicuri risultati.

Prati artificiali. Nella nostra provincia hanno assunto in questi ultimi anni una notevole importanza, con grande beneficio per tutta la produzione agraria.

Entrati a far parte tanto di razionali rotazioni, quanto messi fuori rotazione, occupano oggi una superficie considerevole, che annualmente è in aumento, vista la convenienza e la possibilità di estenderli su vaste superfici di terreni profondi, con buone esposizioni, ora lasciati a prato-pascolo.

Di questi prati, i più estesi sono quelli di erba medica (erba spagna); seguono i prati di trifoglio pratense ed ultimi quelli di lupinella.

Il prato di erba medica dura diversi anni, ed è capace di dare abbondanti produzioni, specialmente se la concimazione è ricca all' impianto.

Nella nostra regione, perchè un medicaio, in condizioni mediocri di clima e terreno, possa dare dai due ai tre sfalci (q.li 60-90 in media di fieno) occorre la seguente concimazione d' impianto per ettaro: letame di stalla q.li 200-300, perfosfato q.li 4-6, potassa q.li 1-2.

Detti concimi devono essere bene incorporati nel terreno, mediante una buona aratura da farsi in autunno per le terre argillose e in principio di primavera per quelle di medio impasto o sciolte.

Nei terreni dove la calce difetta assai, giova aggiungere nei mesi invernali la calce viva sfiorita, nella quantità di circa 10 q.li per ettaro.

L' erba medica con le sue radici fittonanti ha la possibilità di utilizzare dagli strati profondi del terreno tutte le sostanze nutritive di cui abbisogna, ma non ha la facoltà di utilizzare largamente l' azoto libero, come le altre leguminose, ed infatti le sue radici sono quasi prive di tubercoli radicali.

Ecco perchè il nostro agricoltore all' impianto del medicaio non dovrebbe mai trascurare la concimazione letamica.

Ai medicai che durano oltre 3-4 anni sarà bene somministrare del solfato ammonico o della calciocianamide, alla fine dell' inverno del secondo anno, spargendoli sulla superficie del prato nella quantità di 1-2 q.li per ettaro; tale ottima pratica serve a rinvigorire il prato ormai un po' stanco.

Se i nostri agricoltori vogliono avere un buon medicaio, fitto, che risenta al massimo grado gli effetti della concimazione, debbono seminare la medica da sola, non consociata al frumento, e insieme ad un po' di avena che servirà a proteggerla nel suo primo periodo di vita.

Nell' Istria centrale, con clima rigido, la semina dovrà sempre farsi al principio della primavera; nelle zone costiere, a clima più mite, anche in autunno.

La quantità di seme da impiegarsi per ettaro sarà di 25-35 chilogrammi.

Il prato di trifoglio è pur esso abbastanza diffuso, però rende meno di quello di medica; può dare due tagli, ed eccezionalmente tre, con una produzione complessiva che si aggira intorno ai 50-70 q.li di fieno per ettaro.

Da noi il trifoglio entra spesso a far parte della rotazione e viene seminato nel frumento; in tale caso però è sempre raccomandabile di consociarlo con frumento di varietà precoce.

La concimazione si pratica alla semina del trifoglio se consociato con avena, oppure esso usufruisce della concimazione del frumento, se consociato con questo cereale; vanno sparsi 4-5 q.li di perfosfato ed 1 q.le di potassa per ettaro.

Il prato di lupinella riesce bene specialmente nei nostri terreni magri, poveri, poco profondi, ove le altre leguminose ricordate non trovano adatte condizioni di vita.

Resiste bene alla siccità e dà buoni risultati tanto nelle terre rosse quanto in quelle marnose (tassello).

Produce generalmente un solo taglio, ed in condizioni favorevoli di clima e terreno anche due.

La lupinella si concima alla semina, se consociata all'avena, con 3-4 q.li di perfosfato; se consociata al frumento usufruisce della concimazione fatta a questo cereale.

Il prato dura dai 2 ai 3 anni, ed il fieno prodotto si aggira intorno ai 25-30 q.li per ettaro; nell'inverno dal secondo al terzo anno è consigliabile ripetere la concimazione in copertura.

Come per la medica, la semina si può fare tanto in autunno quanto in primavera, a seconda del clima.

Prati naturali. — Da noi la maggior parte dei prati naturali sono dei «prati-pascoli» di lunga durata, anche permanenti.

La flora di questi prati è molto complessa, costituita quasi unicamente da piante vivaci, in prevalenza graminacee, ed in minor quantità leguminose e di altre famiglie.

Fra queste due famiglie principali non mancano le specie di poco valore nutritivo e quelle nocive.

In questi ultimi anni, specialmente i prati naturali hanno ricevuto scarse concimazioni e quasi sempre non appropriate; ve ne sono poi di quelli che addirittura non le hanno mai avute, e di conseguenza la loro produzione è scarsa e di qualità molto scadente.

Come di già ricordato, le concimazioni appropriate riescono anche a modificare la flora dei prati; così ed es. quelle azotate favoriscono lo sviluppo delle graminacee e specialmente di alcune fra le migliori di esse, mentre le fosfatiche favoriscono di più le leguminose.

Oggi, però, una buona parte dei concimi che vengono sparsi sui nostri prati si può dire che va sprecata; ciò è dovuto alla mancata esecuzione di erpicature e di altro lavoro meccanico che metta il concime in condizioni di esplicare la sua funzione.

Un prato con forte cotica erbosa, coperta per lo più di muschio, si trova in cattive condizioni nei riguardi dell'aria che scarseggia e dell'acqua che ristagna, e questi fatti che pregiudicano spesso lo sviluppo regolare delle radici delle piante, possono essere quasi del tutto eliminati se la cotica predetta viene lacerata con un forte lavoro di erpicatura; come conseguenza diretta si avrà un pronto deflusso delle acque, una migliore respirazione delle radici ed infine i concimi in copertura potranno con facilità e con minore spreco raggiungere lo strato coltivabile.

Perciò le lagnanze dei nostri agricoltori sulla maggiore o minore efficacia dei concimi, sono dovute quasi sempre alla poco tempestiva distribuzione di questi ed ai mancati preventivi lavori di erpicatura e smuschiatura dei prati.

Non si tema dunque di rovinare il prato con un lavoro energico di erpicatura, da farsi sempre prima che questo si muova; se anche la superficie sembrerà sconvolta, non si avrà nessun pericolo per il buon sviluppo del prato, anzi questo sarà un segno che il lavoro è stato bene eseguito.

La concimazione ai prati si fa generalmente nell' autunno-inverno, ed i concimi, se il prato non è coperto di muschio, si spargono prima dei lavori di erpicatura.

I concimi che meglio si prestano sono: i terricciati, il perfosfato in ragione di 3-4 q.li, ed 1 q.le di potassa per ettaro.

Mancando i terricciati (sulla formazione dei quali parleremo dettagliatamente la prossima volta), si completa la concimazione con 1 q.le di solfato ammonico.

Tanto il perfosfato quanto il solfato ammonico potrebbero essere ottimamente sostituiti con 1 q.le di fosfato biammonico.

Nei terreni poverissimi di calce, oppure ove occorra attenuare la forte acidità dovuta all' eccesso di sostanza organica, sarà buona pratica aggiungere 5-10 q.li di calce viva sfiorita, durante l' autunno e l' inverno; poi a distanza di un mese si faranno le solite concimazioni con perfosfato e potassa.

Nei prati ricchi di sostanza organica si dovrà altresì escludere per alcuni anni il terricciato, oppure i concimi azotati, fino a quando le condizioni non siano ritornate normali.

Nel prossimo numero ci intratterremo sui pascoli e sugli erbai.

Dott. F. Raccamari

Annerimento o intorbidamento dei vini

Già alcuni agricoltori hanno riscontrato il malanno e sono ricorsi a noi per avere un consiglio in merito.

Se un vino sottoposto alla prova dell'aria perde la sua limpidezza e se l' intorbidamento è accompagnato da un deposito nerastro o bruno, a seconda si tratti di vino nero o bianco, e da un velo iridescente alla superficie del liquido, siamo in pre-

senza dell' annerimento o intorbidamento ossidasico o, come dicono i francesi, «casse» o «rottura del colore». Questa alterazione è dovuta al fatto che *l' ossidasi* — la quale è una sostanza di natura chimica non bene definita, contenuta nelle uve e passata nei vini — si appropria dell' ossigeno dell' aria e lo fissa sopratutto sulla materia colorante del vino, ossidandola e facendola precipitare: donde la «rottura» del colore. Ciò, peraltro, avviene quando i vini contengono quantitativi di ossidasi, superiori ai minimi normalmente esistenti in essi.

Questa alterazione dei vini non è cosa da prendersi alla leggera: appena constatata, con la prova dell'aria, il cantiniere deve intervenire senza indugio ricorrendo al metabisolfito di potassio, sostanza il cui uso va diffondendosi sempre più fra i nostri agricoltori, e che dovrebbe generalizzarsi, non solo però a scopo curativo, anzi e sopratutto come mezzo atto a *prevenire* il malanno.

Ora per sanare i vini che presentano la «casse» si procede così: si introduce nel recipiente, attraverso il cocchiume, un sacchetto di tela contenente il metabisolfito potassico in ragione di 6-10 grammi per ettolitro di vino, sospendendo il sacchetto con un filo, in modo che resti immerso nel liquido.

A volte però, specie quando il vino è stato un pò a lungo a contatto con attrezzi o recipienti di ferro, l' intorbidamento è dovuto ad un eccesso di questo metallo nel vino, cosicchè, in presenza dell' aria, i sali di ferro, da ferrosi che erano, diventano ferrici e con il tannino e la materia colorante precipitano sotto forma di tannato ferrico: in tal caso si tratterà di annerimento o intorbidamento ferrico, o, sempre come dicono i francesi, di «casse» ferrica. In tal caso è bene arieggiare il vino a mezzo del travaso, lasciarlo riposare e quindi travasarlo di nuovo passandolo in una botte ben solforata; qualora l' alterazione si ripeta bisogna ricorrere all' aggiunta di 30-60 grammi di acido citrico o di 50-100 grammi di acido tartarico, per ettolitro, la quale potrà essere fatta nel modo dianzi consigliato per il metabisolfito.

Per poter precisare se l' intorbidamento sia ossidasico o ferrico, l' agricoltore potrà ricorrere ad un espediente molto spiccio: al vino annerito, e posto in un bicchiere, basterà aggiungere delle goccie di acido citrico, tartarico o cloridrico; se il vino riacquisterà subito la sua limpidezza non v' ha dubbio che l' annerimento è ferrico.

Dott. I. Bevilacqua

L' IGIENE NELL' ALIMENTAZIONE

UN FELICE MATRIMONIO ALIMENTARE

I° — Forse in nessun altro campo dell'alimentazione si è verificato quello che è avvenuto per il pomidoro e cioè che, sostenuto e difeso dalla fede popolare secolare continuò ad essere usato anche quando medici e chimici in base ad osservazioni errate, gli si misero contro perchè ritenuto artefice di stati ossalicemici. Ora è rimesso sugli altari da studiosi e medici d'alto valore. I quali dimostrano che il preteso acido ossalico ed altri acidi erano degli intrusi che apparivano nel pomidoro immaturo o nel pomidoro alterato, e che al contrario il pomidoro per il suo potenziale vitaminico, per la sua gustosità e per l' adattabilità ad unirsi agli alimenti dando origine anche a preparazioni culinarie più attraenti e più raffinate, veniva ad essere il più adatto introduttore del riso tra le popolazioni meno ben disposte a fare buona accoglienza al riso stesso. E poichè la tradizione che fa adorare da molti il pomidoro, è ora consacrata dalla scienza, ne viene che questo pomidoro non è solo l' ambasciatore che ha realmente tutti i requisiti per presentare, per negoziare e per concludere con successo, ma arriva a costituire col suo concorso diretto, e, nel caso particolare, a far preparare delle zuppe e delle pietanze a base di riso che raggiungono un valore alimentare notevole.

Non ripeterò qui quello che Ernesto Bertarelli, Luigi Preti ed altri hanno di recente scritto intorno al pomidoro, dirò soltanto che segnalata la convenienza di associare nei paesi riso-resistenti il pomidoro al riso, si è vista appunto cadere ogni opposizione al riso e specialmente negli ambienti ospedalieri meridionali ove i malati sono i più restii, quando sono fuori della malattia acuta, a consumare cibi che non vanno loro a genio.

Dirò semplicemente che questa unione è travolgente, perchè dissipa tutte le ritrosie e le diffidenze di un tempo. Unendo pomidoro e riso si ha più che una somma di due elementi, una specie di armonica fusione, per cui il riso diventa più gustoso, più attraente per il nuovo sapore, per il suo colore, per il piacere da cui si è presi, nel valersi di un prodotto ricercato e di profittare delle sue qualità fisiologiche.

II° — Se il pomidoro riuscirà, come tutto tende ad assicurarlo, a far strada al riso nelle famiglie che fanno uso larghissimo di pasta, si conseguiranno dei beneficî notevoli anche sotto l'aspetto della salute. E' generalmente noto che nelle famiglie meridionali, pur essendovi per il pasto meridiano o serale anche una o due pietanze che seguono alla pasta asciutta, vi sono coloro che si soffermano sulla pasta e se ne servono spesso anche un'altra volta ed anche più volte, al punto di eliminare con queste ingestioni di pasta, interamente o quasi, il desiderio di altro cibo. E se ne sentono lietamente appagati, al punto che si stabilisce un'abitudine quasi quotidiana. Costoro non hanno una idea dei danni di tale alimentazione, che diventa sotto un certo aspetto quasi unilaterale e che determina, poco a poco, dei risentimenti sugli organi digestivi e sull'economia generale. E' noto che consumatori strenui di pasta s'incamminano verso l'ingrassamento o verso manifestazioni uricemiche, che alle volte sboccano in veri e propri stati gottosi, anche in individui in cui l'uso della carne è stato piuttosto limitato. — Io so di persone che arrivano a mangiare in un pasto anche 300 grammi di pasta, pesata cruda. Una vera enormità! Il riso a differenza della pasta, che si chiama asciutta, non ha e non può avere gli adoratori, ossia i consumatori solitari. Noi infatti non consigliamo mai ad un individuo sano di introdurre più di 100 gr. di riso, anche per il fatto che il riso assorbendo, come è noto, quantità sensibile di brodo o di acqua, viene a dare già in queste proporzioni, un senso di gradevole soddisfazione e sazietà.

E qui si affaccia un'altra di quelle obbiezioni di cui è facile al medico avere ragione. La pasta, ci si oppone, dà un senso piacevole di replezione, ossia si riconosce che si è mangiato egregiamente, per cui l'operaio che ne fa uso a mezzodì non avverte nelle prime ore del pomeriggio alcun bisogno di rifocillarsi, mentre talvolta gli pare, quando si nutre di riso al pasto di mezzodì, che gli manchi qualche cosa, e non si sente in grado di resistere bene al lavoro fisico, se è di qualche entità.

Evidentemente negli individui abituati ad introdurre grandi quantità di pasta asciutta si costituisce poco a poco una condizione di megalogastria (distensione dello stomaco) per la quale si richiede una massa piuttosto sensibile di alimenti; ora questa massa ingombrante difficilmente può essere fornita da una porzione di riso asciutto o in brodo, per quanto e l'uno e l'altro

vengano ad avere un potere alimentare notevolmente superiore. Non per questa sola ragione di accrescere il contenuto dello stomaco, ma anche per essere più utili si deve consigliare dopo il piatto di riso, la introduzione di una guarnizione, o un contorno rappresentato da pesce, da salame o da formaggio, con aggiunta di un po' di pane; in questo modo con una mole complessiva inferiore si arriva a dare quel senso di soddisfazione che ha il consumatore di pasta asciutta senza riceverne i danni che derivano dall' uso prolungato della pasta.

III° — Ma un altro dei vantaggi di cui viene a disporre il medico quando sappia o voglia valersi del riso, è rappresentato dalle molte occasioni che gli si presentano di ridurre o limitare il regime prevalentemente carneo.

In Italia vi è gente che mangia troppo carne da sana e anche da sofferente, vi è anche quella che da sana (e pur da sofferente) ne mangia troppo poca.

Il medico può e deve essere artefice di una specie di perequazione carnea tra i sani; senonchè quando ad esempio all' uomo della strada o a chi non sta più perfettamente bene, propone la riduzione carnea si sente obbiettare da prima: ma che cosa si mangia in luogo della carne, e poi vengono le difficoltà di ordine tecnico opposte di frequente dalla moglie o dalla cuciniera. Non è in via di pura astrazione che si sollevano queste obbiezioni; esse si affacciano al medico nelle sue visite professionali. Mettere a mezzodì e alla sera il pesce al posto della carne non è sempre possibile; e poi il pesce non si trova o costa troppo caro o non è quello che dovrebbe essere, o non è tollerato; le uova non risultano sempre al punto, o son controindicate o meno accette.

Una pietanza di riso o calda o fredda è quella che apre la via al medico; nella cucina genovese ed in altre cucine vi sono portate di riso che son vettrici di valori alimentari anche all' infuori di albumine animali, che per altro vi si potrebbero anche introdurre in scarsa quantità.

I fritti di riso, le granatine, le torte di riso, con o senza pomidoro, son piatti che rotano magnificamente su qualunque tavola senza nemmeno esigere una grande perizia da parte della cuciniera.

Il riso è dunque un' arma provvidissima per la limitazione dell' alimentazione carnea. Del resto una segnalazione che per

molti ha del sorprendente viene anche giustificata dall'osservazione dei più autorevoli pediatri i quali ricorrono al riso non solo nella terapia delle più gravi affezioni intestinali dei lattanti, ma anche quando si impone una contrazione nel consumo della carne a quei bambini ai quali era già stata concessa.

Ricordo che a Genova e in Liguria la pasta asciutta ottenne una larga voga tra i medici dopo che un valente studioso meridionale, istituì, nella clinica medica di Maragliano, delle ricerche sul contegno dell'attività motrice del ventricolo di fronte alle varie alimentazioni, e potè dimostrare che lo stomaco atonico si svuota assai più presto dietro la introduzione di pasta asciutta che di carne.

Però queste ricerche che rimontano a molti lustri, non vennero in quel tempo estese al riso, come sarebbe stato opportuno; un controllo è stato fatto successivamente da altri, venendosi alla conclusione che il riso difficilmente dà ristagno.

IV° — Da quanto ho esposto appare che i medici vengono a disporre col riso di una risorsa preziosa per applicare e fare adottare una maniera di alimentazione variata, che rientra nel quadro della igiene preventiva e di un sano governo fisiologico. All'infuori del pane (e del latte consumato al pasto mattutino) si può dire che non vi è cibo che usato quotidianamente e più volte non porti alla contrarietà più che alla semplice indifferenza.

I mangiatori di pasta asciutta vi restano invece fervidamente attaccati non già per una condizione normale, ma perchè il loro stomaco, come ho già accennato, è diventato sì grande, da non poter conseguire il senso di sazietà nè da minestre in brodo, nè da altre minestre. E poi vi è il fattore psicologico che fa mettere da banda ogni altra considerazione.

Da molti sono ricordati i casi di uomini politici di un tempo abituati a larghe introduzioni di pasta, che ridotti nei pranzi ufficiali e diplomatici a servirsi di molte portate, tutte leggere, poco consistenti, quasi volatili, sono costretti a fare una refezione integrativa notturna.

Sotto un altro e più umile aspetto qualche cosa di simile accade ai contadini inurbati od ammessi talvolta nella casa padronale, che non arrivano a far tacere la fame dello stomaco aduso alla mole dei farinacei e non soddisfatto da quello che vien loro offerto.

Il principio che la introduzione razionale del riso nelle fa-

miglie sotto le più diverse preparazioni costituisce un mezzo efficace di alimentazione variata e risparmiatrice, non può non essere osservato.

Si può quindi concludere che:

Associando il pomidoro al riso si facilita e si assicura l'entrata del riso in famiglie che finora furono riluttanti ad ammetterlo,

che il pomidoro non accresce soltanto le qualità gustative ed attrattive del riso ma apporta all' organismo potenti fattori d' ordine fisiologico,

che il riso è capace di rompere la catena del monofagismo (pasta) o bifagismo (pasta e pane) cui sono legati, con pregiudizio della loro salute, molti italiani,

che il riso si presta molto efficacemente a temperare e contrarre la alimentazione ipercarnea,

infine che, a mezzo del riso, può essere attuata dalle buone massaie un' alimentazione razionale varia, mai monotona e mai repellente e quindi sempre vantaggiosa per gli organi digestivi e per l' economia generale dell' organismo umano.

Prof. Luigi Devoto
della R. Università di Milano

Consigli pratici

Cure invernali ai fruttiferi. — E' assolutamente necessario ricordarsi ogni tanto delle piante da frutto, e non lasciarle abbandonate a sè stesse come fa la maggioranza dei nostri agricoltori, se si vuole potenziare questo cespite di rendita che oggi ha un valore assai modesto, ma che domani potrebbe assumere una certa importanza, con una sistematica, razionale applicazione di mezzi e di cure. Ciò si impone anche per la concorrenza che è sempre presente non solo nei mercati di Trieste, Fiume e di altri centri minori ove affluisce la frutta istriana, ma in quelli stessi dell' interno della Provincia; si aggiungano poi le esigenze del consumatore, le quali aumentano di continuo anche per il fatto che egli, a differenza di quanto avveniva nel passato, ha la possibilità di scegliere il tipo che più risponde al suo gusto, fra la numerosa gamma di varietà offertagli dalla incrementata e perfezionata frutticoltura di questi ultimi anni.

Limitandosi questa nota a quanto si riferisce alle cure invernali, diremo due parole su quelle, fra le cure medesime, che è d' uopo effettuare senza indugio in questo mese.

Prima di ogni cosa, l' avveduto agricoltore deve nettare accuratamente il fusto ed i rami mediante apposite spazzole di ferro e raschini, onde asportare i frammenti di corteccia sollevata, secca, e le incrostazioni di muschi e di licheni; nel fare questa operazione è bene distendere in terra, sotto l' albero, delle tele o dei sacchi onde raccogliere il materiale che si distacca, il quale va poi bruciato perchè su di esso, negli spacchi e nelle ripiegature, si troveranno indubbiamente le uova di quegli insetti ed i germi di quelle malattie che si manifestano più tardi, in primavera, decimando la produzione e rendendola di qualità scadente. Questo lavoro va completato con una accurata ispezione delle screpolature, delle gallerie eventualmente esistenti nel tronco e nei rami onde distruggere gl' insetti che vi si sono rintanati nell' autunno.

Appena dopo si procede ad una prima, blanda disinfezione della pianta, passandovi sopra, con un robusto pennello, una soluzione di solfato di ferro al 10-15 %, il quale impedisce la formazione dei muschi e dei licheni, distrugge parte dei parassiti ed esercita anche un' azione benefica sullo stato generale dell' albero.

Verso la fine del mese od ai primi di febbraio si fa la disinfezione vera e propria, mediante le comuni pompe irroratrici, impiegando sostanze ad energica azione anticrittogamica ed insetticida, quali l' Antiparassit, ottimo antiparassitario preparato dal Consiglio provinciale della economia di Trento, o l' Ibernol, ugualmente efficace, della Società Caffaro di Milano. L' Antiparassit e l' Ibernol vanno usati, miscelati all' acqua, nella dose, rispettivamente, del 10 e del 3-5 per cento.

Qualora però si debbano fare trattamenti speciali, quale ad esempio quello per prevenire la bolla od accartocciamento del pesco, bisogna ricorrere alla poltiglia bordolese al 3 % o ad una soluzione di polvere Caffaro nell' acqua, pure nella dose del 3 %.

Verso la fine di febbraio - primi di marzo, e comunque avanti che le gemme incomincino a germogliare, può essere necessario — e comunque sarà sempre utile — ripetere una seconda volta questa disinfezione vera e propria. (u. s.)

Nitrature invernali. — Torniamo a richiamare l'attenzione degli agricoltori sulla necessità di seguire attentamente lo sviluppo dei seminati a frumento, che, dato il decorso eccezionalmente umido della stagione, corrono il grave pericolo di venire attaccati dal marciume del piede.

A prevenire i danni di tale malanno si raccomanda la più diligente manutenzione dei canali di scolo, in modo da evitare i ristagni d'acqua, ed il rafforzamento delle piantine di frumento con la distribuzione di nitrato in ragione di 20-30 chg. per ettaro, da ripetere 3 4 volte Inoltre, non appena il terreno lo permetta, tornerà oltremodo utile eseguire una energica rullatura.

Facciamo inoltre presente agli agricoltori che i Consorzi agrari non assumono alcuna responsabilità di fornire tempestivamente nitrato di calcio e di soda a coloro che non ne avranno fatta regolare preventiva richiesta a mezzo prenotazione.

(b. g.)

Ancora in giovane età si è spento improvvisamente a Varese il **dott. cav. uff. Agostino Volanti,** direttore di quella Cattedra ambulante di agricoltura.

Alla memoria dell'ottimo collega ed amico rivolgiamo il nostro accorato saluto.

Corrispondenze dalla provincia

S. Domenica di Visinada, 12-I. — Dopo un lungo periodo di pioggie, da qualche giorno è tornato il bel tempo ; ogni tanto soffia il vento di bora, ed alla notte si hanno delle gelate, ma si preferisce che la stagione si mantenga così, anche per poter proseguire nella letamazione e nella zappatura dei vigneti ed in altri lavori del terreno che non possono esser fatti se questo è fangoso. Intanto molti attendono anche al taglio della legna e delle frasche per il fabbisogno di tutto l'anno.

Auguro che quest'anno decorra favorevolmente per la campagna, e così con le buone produzioni e con altre provvidenze le condizioni degli agricoltori potranno migliorare sensibilmente. *(G. Cossetto)*

Torre, 12-I. — La semina del frumento è stata ultimata alquanto in ritardo nello scorso mese, causa le continue pioggie e la poca disponibilità di animali per la lavorazione del terreno.

Il raccolto delle olive è stato scarso.

Non si segnalano nuovi impianti di viti: ora gli agricoltori sono intenti sopratutto al taglio della legna.

Abbiamo grande scarsezza di suini da macello.

Nessuna ricerca di vino. *(G. Codnich)*

Antignana, 12-I. — I lavori di stagione procedono regolarmente, anche perchè il tempo è favorevole, sebbene la temperatura si sia abbassata alquanto in questi ultimi giorni.

Questi sbalzi di temperatura hanno provocato una forma influenzale che ha colpito parecchie persone.

La scorsa settimana il dott. Raccamari ha tenuto qui una conferenza sulla concimazione dei prati, trattando estesamente l'argomento sia nei riguardi di quelli artificiali che dei naturali: il numeroso pubblico presente, ascoltò la conferenza con vivo interesse, come sempre.

E' incominciata la macellazione dei suini che si presentano in uno stato di nutrizione molto migliore di quello dell'anno scorso.

Gli animali in genere sono sani, ma il loro prezzo è sempre sconfortante per l'allevatore.

Dati i buoni raccolti, non vi è nelle nostre campagne l'acuto disagio dello scorso anno; però quello che sempre difetta è il danaro che l'agricoltore non può realizzare che in ben scarsa misura. Speriamo che in breve anche questa situazione possa migliorare. *(M. Orliani)*

Rovigno, 12-I. — Le belle giornate che abbiamo avuto dopo un lungo periodo piovoso, consentono agli agricoltori di poter lavorare assiduamente, riguadagnando buona parte del tempo perduto; ora essi stanno preparando il terreno per le semine primaverili e per l'impianto delle patate, i pali ed i vimini per la vigna, nonchè la legna da ardere, della quale vi è abbastanza affluenza sul mercato.

Il raccolto delle olive non è stato certamente troppo lusinghiero, nè la resa è soddisfacente; ciò peraltro si prevedeva.

È stata appresa con viva soddisfazione e riconoscenza la notizia che ancora per quest'anno sarà concessa la vendita dei vini anche se di bassa gradazione alcoolica. *(F. Cherin)*

Portole, 13-I. — Sebbene nello scorso dicembre il tempo non sia stato favorevole alla esecuzione dei lavori, causa le frequenti pioggie, pure molti agricoltori hanno dissodato terreni incolti per ottenere nuovi arativi. Ora il tempo sembra ristabilito, nonostante oggi sia caduta anche un po' di neve che peraltro se ne è andata completamente, e così i vari lavori continuano bene.

Si cominciano a piantare gli agli, le cipolle ed in qualche località anche i piselli, e si seminano le insalate.

La vendita del vino prosegue lenta; quest'anno le gradazioni alcooliche sono basse, ma i vini si sono ugualmente mantenuti normali, anche per il fatto che la vendemmia fu ritardata.

La raccolta delle olive è quasi ultimata; la resa in olio è scarsa aggirandosi in media sui 5 litri per brenta.

La poca animalia esistente è sana e ben nutrita. *(R. Zonta)*

Villa Gardossi, 13-I. — In seguito ai tempi incostanti i lavori campestri sono in genere assai arretrati; solo quelli di dissodamento di terreni incolti vennero condotti discretamente avanti, mentre non si sono fatti gli scassi per nuovi impianti di vigneti e così il tempo indicato per tale lavoro è ormai trascorso. Ora necessita iniziare il taglio delle canne, dei venchi e dei pali per le viti.

Gli oleifici sono in lavoro, ma il raccolto delle olive è stato scarso e lo stesso va detto per la resa in olio.

Non si hanno richieste di vino.

Le animalie si mantengono sane; i loro prezzi non accennano a migliorare e le vendite sono ben poche. *(A. Gardos)*

Visinada, 13-I — La vendita del vino nero è scarsa, nulla quella del bianco, con grave danno per l'agricoltore, il quale per far fronte ai propri impegni è costretto a vendere il frumento e il granone, per poi riacquistare le farine dopo venduto il vino, e pagarle a prezzi elevati. Infatti le riserve di frumento sono assai ridotte ed ora si vende il granoturco; proprio in questi giorni le Cooperative operaie di Trieste ne hanno acquistato quattro vagoni.

Fino ai primi giorni del corrente mese ha piovuto quasi di continuo; durante gl'intervalli si è potuto fare qualche lavoro di svegro dei boschi ed il trasporto della legna, il quale è assai penoso date le pessime condizioni in cui si trovano le strade. *(G. Ferrera)*

Barbana, 12-I. — Il tempo mite favorisce la vegetazione dei frumenti che generalmente si presentano belli.

Non si sono fatti scassi per impianti di viti.

Nei lavori del nuovo tronco stradale Barbana - Cregli la mano d'opera viene assunta in numero limitato mentre sarebbe desiderabile l'opposto, e quindi ridurre quella proveniente dai Comuni viciniori, in considerazione anche del fatto che buona parte dei nostri operai agricoltori sono stati oltremodo danneggiati dalle grandinate, di guisa che se a costoro non difetta la polenta, manca il vino, dalla cui vendita ricavavano il danaro per sodisfare gran parte dei loro impegni.

L'animalia è sana; scarseggiano i maiali da macello. *(U. Cleva)*

Tribano, 13-I. — Dopo un lungo periodo di insistenti pioggie, pare che il tempo si metta al bello, sempre però con venti moderati del nord i quali mantengono la temperatura bassa.

Si stanno facendo scassi per nuovi impianti di viti ed anche di olivi, nonchè le arature per la semina del granoturco e per l'impianto delle patate.

La semina del frumento è stata terminata in ritardo; quello seminato per ultimo non è ancora nato, e si teme che i geli lo possano danneggiare.

Sono stati tagliati molti boschi e si è fatto lo svegro del terreno per trasformarli in seminativi.

Si spera che i lavori in corso per l'acquedotto istriano assorbiranno molta mano d'opera; intanto sono già state costruite delle baracche presso la stazione di Buie, e sembra che il canale principale passerà per questa frazione ove verrebbe costruito, data la sua discreta altitudine, anche un bacino per la distribuzione dell'acqua.

Il poco vino prodotto viene venduto al prezzo di L. 100—150 all'ettolitro.

Lo smercio del fieno è fiacco, ed i prezzi sono bassi: 15--20 lire al quintale.

Gli animali si mantengono sani e ben nutriti grazie all'abbondante foraggio. *(G. Benci)*

FRA LIBRI E RIVISTE

Sono stati di recente pubblicati il volume III (fascicolo 2°) ed il volume IV (fascicolo 1°) dell'**Annuario della R. Stazione di viticoltura e di enologia di Conegliano**; nel primo sono contenute importanti relazioni sui lavori di carattere scientifico svolti presso la Stazione, e riguardanti svariati argomenti di fisiologia, biologia e patologia vegetale, entomologia, ecologia, ecc., nonchè le relazioni sull'attività degli osservatori antiperonosporici in provincia di Treviso, nel triennio 1929-1931; l'ultima parte del volume è dedicata all'indirizzo viticolo per le Provincie Venete, e per quanto si riferisce alla nostra Provincia, è riportata la relazione da noi pubblicata nel n. 1 del 15 gennaio dello scorso anno.

L'altro volume è costituito da una pregevole monografia sulla viticoltura e sulla enologia delle zone dei vini tipici della Toscana, compilata dal chiaro Prof. Giovanni Dalmasso, Direttore della Stazione, quale membro della Commissione interministeriale per la delimitazione del territorio del vino Chianti.

I due volumi sono corredati di numerose, nitide illustrazioni, e questo ultimo anche da tavole colorate fuori testo, veramente pregevoli.

Tali opere, il cui studio riesce di grande interesse, onorano altamente la R. Stazione di viticoltura e di enologia di Conegliano, e quindi il suo Direttore ed i suoi valorosi collaboratori; siamo pertanto ben lieti di aggiungere anche il nostro plauso, a quello che esse hanno suscitato fra gli studiosi della viticoltura e della enologia, le quali sono branche di basilare importanza nella economia rurale italiana. *(u. s.)*

I 25 anni della „Neue Wein-Zeitung".

Il giornale viennese di fama internazionale «*Neue Wein - Zeitung*» pubblica, in occasione del suo XXV anno di esistenza, una rivista giubilare illustrata, che contiene un'esposizione documentata della vinicoltura internazionale. Il Cancelliere federale dott. Dollfuss apre la rivista con un messaggio che mette in luce l'importanza della vinicoltura per l'economia generale dell'Austria; il Vicecancelliere Winkler, il Ministro del commercio dott. Jakoncig, il Ministro dell'agricoltura ungherese Nicolò von Kállay, il Ministero dell'agricoltura rumeno, i Ministeri dell'agricoltura jugoslavo e bulgaro rilevano l'eminente posizione internazionale del giornale e i suoi meriti nei riguardi dell'economia vinicola della Medioeuropa. L'importanza per l'economia vinicola mondiale e la grande considerazione in cui è tenuto questo giornale risultano da circa 150 saluti e articoli inviati da tutta l'Europa in forma quanto mai lusinghiera.

NOTIZIARIO

Posti gratuiti per giovani dalmati nel Convitto dell' Istituto agrario di Parenzo. — Il Consiglio di amministrazione dell' Istituto agrario provinciale di Parenzo ha deliberato di dare una prova tangibile di affetto ai fratelli della Dalmazia e delle Isole nel presente doloroso momento, mettendo a disposizione n. 3 posti gratuiti del Convitto per i figli di agricoltori italiani di quella regione che intendono frequentare il corso regolare di discipline agrarie.

La assegnazione potrà essere fatta in via eccezionale anche ora per il corrente anno scolastico, e per gli anni futuri verrà regolarmente effettuata all' inizio di ogni anno scolastico dopo esame delle rispettive domande a norma del regolamento.

Prenotazione materiali agrari presso il Consorzio agrario di Parenzo. — Sino al 10 marzo del c. a. sono aperte le prenotazioni per i seguenti materiali agrari:

Semi: frumento marzuolo, erba medica, veccia, lupinella, ginestrina, ecc.

Piante ed alberi da frutto: olivi, peschi, meli, ciliegi ed ogni altra specie di piante.

Macchine: trattrici, aratri, erpici, rulli, rincalzatori, sgranatoi.

Per le viti: barbatelle, filo ferro zincato, filo ferro innesto, tappi innesto, forbici, coltelli da innesto, tenaglie d' Aliens.

Fertilizzanti: scorie Thomas, perfosfato, nitrato di calcio, nitrato di soda, nitrato ammonico, calciocianamide, sale potassico, ecc.

Rimarranno esclusi da ogni fornitura quei soci che non avranno prenotato a tempo i materiali occorrenti.

Le prenotazioni dovranno essere fatte negli uffici del Consorzio, dove ogni socio riceverà una copia della prenotazione che dovrà conservare all' atto del ritiro della merce. I soci che risiedono fuori città potranno servirsi della posta.

***

Credito agrario. Ad evitare il danno di una intempestiva concessione del prestito necessario all' acquisto dei materiali occorrenti, si raccomanda di presentare a tempo la necessaria domanda che verrà estesa negli uffici del Consorzio a semplice richiesta dell' interessato.

Germinatoio Agostini. Il Consorzio fornisce a richiesta ed a puro prezzo di costo, il germinatoio Agostini che serve a determinare la percentuale di germinabilità di ogni sorta di semi.

L' uso dello stesso, specie per il frumento, serve ad evitare dolorose sorprese come quella di usare per la semina grano di scarsa od addirittura nulla germinabilità.

Ammasso granoturco. Nell' intento di favorire quei soci che quest' anno, dato l' eccezionale decorso della stagione, hanno prodotto granone in misura superiore ai loro bisogni, il Consorzio ha deciso di procedere all' ammasso di tale cereale.

Si premette però che verranno accettate esclusivamente quelle partite di granone che si presentino perfettamente sane ed in condizioni da garantire la successiva conservazione. A dare la possibilità di predisporre in tempo utile i magazzini necessari allo scopo ed anche a provvedere per il necessario finanziamento, i soci intenzionati di consegnare il granone all'ammasso, si presentino *subito* agli uffici del Consorzio denunciando il quantitativo di granoturco disponibile e presentando un campione dello stesso che corrisponda alla merce.

Farine, granoturco, riso e fagioli. Col 1° dicembre 1932 i magazzini consorziali presso il Molino Camus sono stati provvisti di questi generi, tutti di ottima qualità, che verranno ceduti ai soci a prezzi di assoluta convenienza.

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di novembre 1932,

via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 572.92, per Pola 603.52, per Fiume e scali intermedi (piroscafi Compagnia adriatica di navigazione) 152.90, per destinazioni varie, con velieri, 120.32. Totale ettolitri 1449.66.

Cittanova: per Trieste ettolitri 22.52, per altre destinazioni 18.70. Totale ettolitri 41.22.

Isola: per Pola ettolitri 13.

Orsera: ettolitri 692.

Pirano: per Isola ettolitri 5.50, per Trieste 8.89, per Pola 0.77. Totale ettolitri 15.16.

Pola: ettolitri 16.13.

Rovigno: per Trieste ettolitri 144.53, per Grado 0.45, per Pola 58.82. Totale ettolitri 203.80.

Umago: per Trieste ettolitri 161.49, per Pola 13.84. Totale ettolitri 175.33

Totale del mese: ettolitri 2606.30.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **36900.04.**

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Levade, 14-XII-1932. — Animali presentati: Buoi 68, Vacche 71, Vitelli 6, Asini 7, Suini di allevamento 2, Ovini 13, Caprini 1 Prezzi verificatisi: Buoi L. 200 - 230, Vacche L. 150—190, Vitelli L. 250—280, al q.le peso vivo; Asini L. 50—250, Suini di allevamento L. 50—80, Ovini L. 40—70, Caprini L. 80, per capo.

Andamento del mercato; mediocre concorso d'animali; assenza di compratori; concluso qualche affare.

Pinguente, 15-XII-1932. — Animali presentati: Buoi 65, Vacche 169, Vitelli 8, Asini 19, Suini 195, Ovini 5. Prezzi verificatisi: Buoi L. 140, Vacche L. 80, Vitelli L. 220, al q.le peso vivo; Asini da L. 40 a 350, Suini da L. 70 a 500, Ovini L. 60, per capo.

Fieno L. 15 al q.le.

Andamento del mercato: forte concorso di allevatori con bellissimo bestiame bovino da macello e da lavoro; pochi commercianti e macellai; scarse vendite dovute essenzialmente ai prezzi sempre troppo bassi.

Buoni prezzi e molte vendite di suini di allevamento e da macello.

Commercio dei vini in Istria. — La Federazione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di novembre 1932:

Albona — Cons. bianco hl. 235, rosso 331.33, prezzo L. 110 il bianco e 100 il rosso.

Barbana — Cons. bianco e rosso hl. 33.56, esport. bianco e rosso 102.49, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Bogliuno — Cons. bianco e rosso hl. 80, esport. bianco e rosso 6.40, prezzo L. 110 il bianco e 105 il rosso.

Buie — Cons. bianco e rosso hl. 73.26, esport. bianco e rosso 1647.49, daziato in abbonamento 91.35, prezzo L. 100 bianco e rosso.

Canfanaro — Cons. bianco e rosso hl. 22.82, esport. bianco e rosso 111.27, prezzo L. 130 il bianco e 120 il rosso.

Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 583.48, esport. bianco e rosso 536.92, daziato in abbonamento 88.72, prezzo L. 100—110 il bianco e 120—130 il rosso.

Cherso — Cons. bianco e rosso hl. 87.80, prezzo L. 145 il bianco e 125 il rosso.

Dignano — Cons. bianco e rosso hl. 167.62, esport. bianco e rosso 377.52, prezzo L. 135 il bianco e 130 il rosso.

Erpelle — Cons. bianco e rosso hl. 17.45, daziato in abbonamento 100, prezzo L. 115 il bianco e 110 il rosso.

Fianona — Cons. bianco hl. 63, rosso 66.24, prezzo L. 110 bianco e rosso.

Gimino — Cons. bianco e rosso hl. 67.31, esport. bianco e rosso 104, prezzo L. 110 il bianco e 105 il rosso.

Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 2.72, daziato in abbonamento 19.81, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Lussingrande — Cons. bianco e rosso hl. 57, prezzo L. 145 il bianco e 125 il rosso.

Lussinpiccolo — Cons. bianco e rosso hl. 320.57, prezzo L. 145 il bianco e 125 il rosso.

Maresego — Cons. bianco e rosso hl. 10.07, esport. bianco e rosso 515.44, daziato in abbonamento 36.10, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Monte di Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 23.96, esport. bianco e rosso 317.25, daziato in abbonamento 15.50, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Montona — Cons. bianco e rosso hl. 26, esport. bianco e rosso 1131.70, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 5, rosso 9, prezzo L. 140 il bianco e 120 il rosso.

Orsera — Cons. bianco e rosso hl. 22.92, esport. bianco e rosso 926.72, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Ossero — Cons. bianco hl. 3, rosso 4, prezzo L. 140 il bianco e 120 il rosso.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 272.57, esport. bianco e rosso 3334.15, prezzo L. 110—130 bianco e rosso.

Pinguente — Cons. bianco e rosso hl. 185.23, esport. bianco e rosso 223, daziato in abbonamento 50, prezzo L. 105 il bianco e 100 il rosso.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 413.99, daziato in abbonamento 52, prezzo L. 100—110 il bianco e 120—130 il rosso.

Pisino — Cons. bianco e rosso hl. 470.32, esport. bianco e rosso 1062.90, prezzo L. 105 il bianco e 100 il rosso.

Pola — Cons. bianco hl. 760.08, rosso 3100.32, in bottiglia 2.70, prezzo L. 110—125 bianco e rosso.

Rovigno — Cons. bianco e rosso hl. 394.25, esport. bianco e rosso 347.21, prezzo L. 140 il bianco e 130 il rosso.

Rozzo — Cons. bianco e rosso hl. 25.61, esport. bianco e rosso 77.71, daziato in abbonamento 41.26, prezzo L. 110 il bianco e 105 il rosso.

Sanvincenti — Cons. bianco hl. 7.80, rosso 10, esport. bianco 18, rosso 157.33, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Umago — Cons. bianco e rosso hl. 62.72, daziato in abbonamento 35, prezzo L. 100—120 il bianco e 100 il rosso.

Valdarsa — Cons. bianco hl. 35.23, esport. bianco 7.12, rosso 3.75, prezzo L. 90— 100 bianco e rosso.

Valle — Cons. bianco e rosso hl. 38.45, esport. bianco e rosso 61.70, prezzo L. 140 il bianco e 130 il rosso.

Verteneglio — Cons. bianco e rosso hl. 85, esport. bianco e rosso 145, daziato in abbonamento 145, prezzo L. 95—100 il bianco e 70—90 il rosso.

Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 64.44, daziato in abbonamento 25.30, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 28.23, esport. bianco e rosso 1137.99, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 68.90, esport. bianco e rosso 1447.35, prezzo L. 100 –110 bianco e rosso.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo del mese di dicembre 1932.

Nati: Maschi 6, Femmine 8. Totale 14.
Morti: 8.
Matrimoni celebrati: 5.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 31-XII 1932	Afta epizootica	Pola	Pola	B	—	1[1]
	Carbonchio ematico	Pola	Pola	B	—	1
	Aborto epizootico	Pola	Pola	B	1	—

[1] bovini destinati al macello.

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all' Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Dicembre 1932

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 1) 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi			Vento 1)		Nebulosità 1)	media umidità relativa dell' aria	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
		Massima nelle 24 ore	Minima nelle 24 ore	Media giornaliera	Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest	Forza 0 = calma 6 = uragano	0 = sereno 10 = completamente coperto	0 = secca 100 = satura		1) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane
1	67.7	16.0	9.9	13.8	SE	0	10	93	3.2	
2	59.6	17.3	14.2	15.8	S	2	10	80	2.2	
3	61.1	16.5	9.3	12.9	SE	0	8	80	—	Acqua caduta nei mesi precedenti mm. 836.5
4	57.3	14.0	5.0	9.3	SE	1	2	86	—	in dicem. » 73.8
5	56.1	10.0	5.7	8.3	SE	1	10	81	—	Totale mm. 910.3
6	59.6	11.0	5.0	7.9	E	1	3	88	15.8	
7	58.8	10.5	6 5	9.0	SE	1	10	93	—	
8	64.3	8.5	-2.0	3.8	NE	1	0	65	1.0	brina
9	63 6	5.0	-1.5	3.5	E	0	10	93	—	
10	63.8	9.0	5 3	7.4	E	0	10	94	15.2	
11	65.8	10.5	7.5	9.1	SE	0	10	96	1.0	
12	68.6	13.2	9.2	11.5	SE	0	10	93	15.0	
13	70.9	14.5	8.6	11.7	SE	0	3	92	—	
14	72.7	16.0	11.5	13.7	SE	0	10	88	—	
15	74.4	14.8	11.4	13.3	SE	0	9	96	0.4	
16	75 6	16.6	10.5	13.1	SE	0	8	93	—	
17	75.3	13 0	4.8	8.9	SE	0	0	94	0.2	
18	75 3	12.0	4 0	8 3	W	0	8	96	0.2	nebbia rada
19	75.3	8.9	4.0	6 6	NE	0	10	96	0.2	nebbia fitta
20	73.4	8.0	3.8	5.5	N	0	10	97	—	nebbia fitta
21	73.0	13.0	2.5	9.1	SE	1	9	87	—	
22	72.8	9.0	5.0	6.7	NE	1	8	92	—	nebbia fitta
23	74.5	7.0	1.0	4.6	NE	0	10	99	0.2	nebbia fitta
24	74.0	8.5	1.0	5.8	E	1	10	93	—	
25	75 2	14.5	0.8	8.1	E	0	0	64	0.2	brina
26	75.2	10.5	0.5	5.6	SE	0	0	72	—	brina
27	74.7	9.5	-0.3	4.7	SE	0	1	73	—	brina
28	71.9	8.5	-1 6	4.8	SE	1	7	82	—	brina
29	69.7	7.5	4.5	6.4	SE	1	10	92	—	
30	69.3	9.5	6.0	8.1	SW	0	10	93	17.8	
31	71.9	10.0	7.0	9.0	S	0	10	92	1.2	

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 gennaio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Torre	100-110	100-110	5	—	100-110	40-45	2-3	2.50-3	50 80	60-80 [1]	6-10	—	0.80	35	5 [2]	[1] da macello L. 3.50-4 al chg. peso morto ; [2] taglio fresco
S. Domenica di Vis.	100	90-100	5	—	115	50	1.80-2	2	—	100-130 [1]	6-8	7-8	0.80	35	4	[1] da macello L. 4.20-4.50 al chg. peso morto
Visinada	80-90	—	4.10	—	90-100	50-60	2-2.20	2-3	70-100	60-70 [1]	12	14	1.00	30	5	[1] da macello L. 4 al chg. peso morto
Tribano	105	100-150	5	15-20	100	55	1.40-2	2.80-3 [1]	—	90-130 [2]	8	—	0.70	35	8-9 [3]	[1] peso morto ; [2] da macello L. 4.50-5 al chg. peso morto; [3] al metro, corta
Portole	100	90	5	20	100	70	1.80	2	50-60	100-120 [1]	10	10	0.80	50	6	[1] da macello L. 4 al chg. peso morto
Rovigno	100-110	105-110	5-5.50	20-35	100-105	50-60	1.50-2	2-2.50	60-80	100-150 [1]	6-10	—	0.80-1	50	5-8	[1] da macello L. 3-4 al chg. peso morto ; agnelli L. 25-35 per capo
Villa Gardossi	100	95	5.50	16	100	50	2.60	2.90	—	120 [1]	6	—	0.80	25	8 [2]	[1] da macello L. 3.60 al chg. peso morto ; [2] al metro, corta
Barbana	100-110	100-110	5	20	—	70	2-2 20	2.50-2.80	40-60	4.50 [1]	6-8	—	0.90	25	5	[1] al chg. peso morto

Dott. U. Stacchiotti, Redattore-capo responsabile.